



Menu Déjeuner / Lunch Menu

Hors d'Oeuvres / Starters

V	Greengrocer's Tomato Buffalo Mozzarella with Basil Pesto <i>Tomate du Maraicher, Mozzarella de Buflonne au Pistou de Basilic</i>	20,00€
V GF	Crudité basket accompanied by black olive sauce and anchovy cream <i>Panier de Crudités accompagné de sauce aux Olives noires et Crème d'Anchois</i>	22,00€
V GF	Greengrocer's salad with fresh Tuna <i>Salade du Marchand Avec Thon Frais juste Snaké</i>	28,00€

Les Pâtes / Pasta Dishes

V	Spaghetti with clams and parsley <i>Spaghetti aux Palourdes et Persil</i>	25,00€
V	Fresh Tomato Spaghetti <i>Spaghetti à la Tomate Fraiche</i>	20,00€

Plats / Main Course

Caesar Salad with chicken breast <i>Salade Caesar, poitrine de Poulet</i>	25,00€
Beef tartare accompanied by fried potatoes and salad <i>Tartare de Bœuf accompagné de Pommes Frites et Salade</i>	30,00€
Mixed fried fish and shellfish with tempura vegetables and Tartar Sauce <i>Friture Mixte de Poissons et Crustacés avec légumes en Tempura et Sauce Tartare</i>	34,00€

Desserts

Millefeuille with cream and red fruits <i>Mille-feuille a la Crème et Fruits Rouges</i>	12,00€
Rum Baba <i>Baba au Rhum</i>	12,00€
Sliced fresh fruit <i>Salade de Fruits Frais</i>	15,00€
Homemade ice cream 3 flavors (Vanilla, Chocolate, Pistachio) <i>Glace Artisanalle 3 Parfums (Vanille, Chocolat, Pistache)</i>	4,00€ the perfume le parfum
Artisan sorbet (Strawberry, Lemon) <i>Sorbet Artisanal (Fraise, Citron)</i>	4,00€ the perfume le parfum
Angelo's Fruttini <i>Les Petits Fruits Glacés d'Angelo</i>	15,00€

Prix nets service compris



BAR MENU

Soda's & Soft	8,00€	Aperitifs :	
Coca Cola		Spritz Aperol	18,00€
Coca Cola Zero		Spritz Campari	18,00€
Schweppes Tonic		Spritz Royal	20,00€
Schweppes Citrus		Pastis 51	15,00€
Sprite		Americano	18,00€
Orangina			
Tomato Juice		Pressed Fruit Juice	12,00€
Apricot Juice		Orange	
Pineapple Juice		Lemon	
Apple Juice		Grapefruit	
Ice Tea Peche			
		Glass Wines	12,00€
		White Rosé Red	
		Selection « B Club »	
Smoothies 33 cl	10,00€	Champagne glass	
Coconut - Pineapple		Taittinger Brut	18,00€
Strawberry - Banana		Taittinger Rosé	20,00€
Mango - Passion		Taittinger Millésimé	25,00€
		Comtes de Champagne	
Water 0,75cl	8,00€	Cafeteria	
Evian		Coffee	5,00€
Badoit		Double Coffee	7,00€
St Pellegrino		Macchiato	5,50€
		Cappuccino	8,00€
Beer	12,00€	Milk	5,00€
Corona		Deka	5,00€
Peroni		The	8,00€
Heineken			
Kronenbourg 1664			

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Nos prix sont service et taxes inclus.

Alcohol abuse is dangerous, consume with moderation.

Our prices are expressed TTC. Service Included.



BAR MENU

Cocktails

SOFT DRINKS

15,00€

SUN & LIME

Pineapple juice, grapefruit juice, lime juice, San Bitter

JUNGLE

Orange, Lime, cane sugar, mint syrup, tonic

LONG DRINK

20,00€

LONG ISLAND

White Rum, Gin, Vodka, Triple Sec, Tequila Bianca, Coca Cola

GIN TONIC/GIN LEMON

Gordon

Beefeater

Hendricks

CUBA LIBRE

White Rum, Coca Cola

PLUNTER'S PUNCH

Lime juice, liquid sugar, Bacardi White, Grenadine

GIN TEA / VODKA TEA

Gin / Vodka Tea

COCKTAIL POUNDED

20,00€

MOJITO

Lime, Cane Sugar, Fresh Mint, Rum, Soda

CAIPIRINHA

Lime, Cane Sugar, Cachaca distillate

CAIPIROSKA

Lime, Cane Sugar, Vodka, strawberry

RUM COOLER

Lime, Cane Sugar, orange, Amber Rum, Ginger ale

APERITIVI

APEROL SPRITZ

18,00€

Aperol, Prosecco, Soda

CAMPARI SPRITZ

18,00€

Campari, Prosecco, Soda

ROYAL SPRITZ

20,00€

Aperol or Campari, Champagne, Soda

AMERICANO

18,00€

Campari, Red Vermut, Soda

NEGRONI

18,00€

Campari, Red Vermut, Gin

DAIQUIRI

20,00€

White Rum, lime juice, cane sugar

MARGARITA

20,00€

White Tequila, Triple Sec, Lemon Juice

CHAMPAGNE Glass

Taittinger Brut

18,00€

Taittinger Rosé

20,00€

Taittinger Millésimé

25,00€

Comtes de Champagne

Glass Wines

12,00€

Selection « B Club »

Blanc, Rosé, Rouge

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Nos prix sont service et taxes inclus.

Alcohol abuse is dangerous, consume with moderation.

Our prices are expressed TTC. Service Included.

Menu Diner / Dinner Menu

Les Pâtes / Pasta Dishes

V	Spaghetti with clams and parsley <i>Spaghetti aux Palourdes et Persil</i>	25,00€
V	Fresh Tomato Spaghetti <i>Spaghetti à la Tomate Fraiche</i>	20,00€

A la Plancha

	Plancha prawns with coriander Mango tartare <i>Grosses Crevettes à la Plancha avec tartare de Mangue à la Coriandre</i>	35,00€
V	Grilled fish with cherry tomatoes, olives, basil with extra oil <i>Grillade de Poissons avec tomate Pachino, olive Basilic à l'Huile Extra</i>	32,00€
	Paprika beef, Tropea onion and peppers, Teriyaki sauce <i>Bœuf au Paprika, Oignons Tropea et Poivrons, Sauce Teriyaki</i>	30,00€
	Chicken and pineapple with yoghurt, cucumber, mint and walnut cream <i>Poulet et Ananas à la Crème de Yogurt, Concombre, Menthe et Noix</i>	28,00€
	Mixed fried fish and shellfish with tempura vegetables, Tartar Sauce <i>Friture Mixte de Poissons et Crustacés avec légumes en Tempura et Sauce Tartare</i>	34,00€

Accompagnements / Side Dishes

V	Wok of vegetables, soy and sesame <i>Wok de Légumes, Soja et Sésame</i>	6,00€
	French fries <i>Pommes Frites</i>	6,00€
V GF	Mixed Salad <i>Salade Mixte</i>	6,00€

Desserts

	Mille-feuille with cream and red fruits <i>Millefeuille à la Crème et Fruits Rouges</i>	12,00€
	Rum Baba <i>Baba au Rhum</i>	12,00€
	Sliced fresh fruit <i>Salade de Fruits Frais</i>	15,00€
	Homemade ice cream 3 flavors (Vanilla, Chocolate, Pistachio) the perfume <i>Glace Artisanalle 3 Parfums (Vanille, Chocolat, Pistache)</i> le parfum	4,00€
	Artisan sorbet (Strawberry, Lemon) the perfume <i>Sorbet Artisanal (Fraise, Citron)</i> le parfum	4,00€
	Angelo's Fruttini <i>Les Petits Fruits Glacés d'Angelo</i>	15,00€